

Menu / Vacances automne 2026

Lundi 19 Octobre

Paupiette de volaille sauce poivrade
Carottes Bio à la crème /

Farfalles HVE

Pont l'évêque AOP

Fruit

Goûter :

Carré cacao / Yaourt aromatisé Bio
/ Fruit

Jeudi 22 Octobre

Tomates vinaigrette

Filet de poulet LNA FR sauce chasseur

Blé aux petits légumes / Beignets de brocolis

Gâteau basque

Goûter :

Palet breton / Petit suisse aux fruits Bio /
Compote

Mardi 20 Octobre

Crêpe au fromage

Saucisse HVE grillée

Lentilles / Petits pois

Barre bretonne

Goûter :

Madeleines / Lait Bio / Compote

Mercredi 21 Octobre

Velouté de légumes variés Bio

Brandade Bio de poisson

Fruit Bio

Goûter :

Pain au lait / Pâte à tartiner Bio
/ Lait / Compote

Vendredi 23 Octobre

Oeuf dur mayonnaise

Minis camemberts panés

Haricots verts / Riz

Eclair au chocolat

Goûter :

Micropain doux / Fromage blanc sucré /
Fruit Bio

Menu / Vacances automne 2026

Lundi 26 Octobre

Coleslaw

Cordon bleu de volaille

Brocolis Bio béchamel / Blé à la tomate

Fromage blanc sucré

Goûter :

Confiture fraise / Pain / Yaourt aromatisé Bio / Compote

Jeudi 29 Octobre

Jambon de dinde sauce barbecue

Petits pois carottes / Purée de pommes de terre

Saint Nectaire

Chou à la vanille

Goûter :

Barre de chocolat Bio / Petit suisse sucré / Compote

Mardi 27 Octobre

Carottes râpées, maïs et fromage

Emincé de poulet LNA FR sauce à la crème

Courgettes sautées

Fruit

Goûter :

Carré aux pommes / Lait Bio / Fruit

Mercredi 28 Octobre

Rosette cornichons

Gratin dauphinois

Chantailou

Goûter :

Biscuits fourrés chocolat / Fromage blanc sucré / Fruit Bio

Vendredi 30 Octobre

Velouté de légumes verts Bio

Coquillettes bolognaises Bio

Donut's

Goûter :

Galette St Michel Bio / Lait chocolat / Fruit